

BOSCH

Use and Care Manual

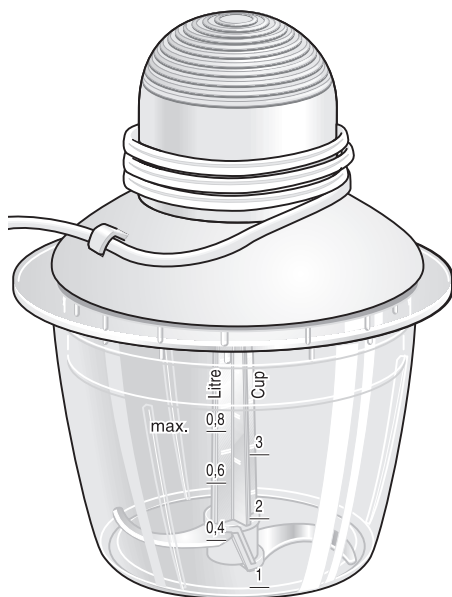
For Household Use Only

Notice d'utilisation et d'entretien

Usage domestique uniquement

Manual de instrucciones y cuidado

Sólo para uso doméstico



MMR 0800 UC

Chopper



Use and Care Manual 3

READ THIS MANUAL thoroughly for important safety and operating instructions before using this appliance.

Notice d'utilisation et d'entretien 12

Avant tout utilisation, **LISEZ ATTENTIVEMENT** ce manuel, vous y trouverez des consignes importantes portant sur la sécurité et le fonctionnement de votre appareil.

Manual de instrucciones y cuidado 23

LEA ESTAS INSTRUCCIONES cuidadosamente por las instrucciones importantes de seguridad y funcionamiento antes de utilizar el electrodoméstico.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

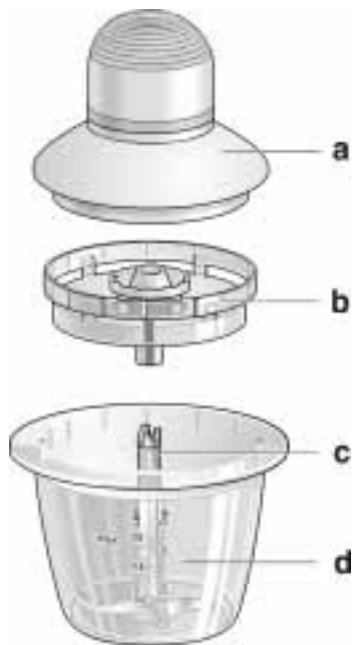
1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
3. Avoid contacting moving parts.
4. To protect against risk of electrical shock do not put motor unit in water or other liquid.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not operate appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
11. Blade is sharp. Handle carefully.
12. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
13. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
14. Bowl must be in place before replacing knife blades.
15. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
16. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

Note: Maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load (power or current) and that other recommended attachments may draw significantly less power or current.

Your new appliance



The MMR 0800 UC with

a. motor unit

used for switching the appliance on and off and changing the operating mode:

 continuous operation

= press motor unit down

 intermittent operation (I)

= press motor unit down, hold in place – release –
press down, hold in place – release

b. cover

used for sealing the jug and locking the tool –
ensure that the cover is attached correctly!

c. blade

blade for cutting e.g. herbs, onions, fruit, vegetables, cheese and meat

d. jug

made of **plastic**

(capacity: max. 3.5 Cups/0.8 litre)

Operating the appliance



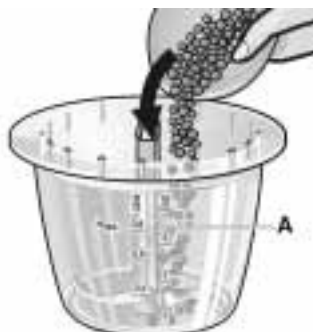
1. Clean the appliance and tools before using for the first time.
2. Fully unwind the power cord.
3. Place the jug on a smooth, clean work surface.
4. Insert the tool into the jug.



WARNING



Risk of injury from sharp blades.
Take hold of the blades by the plastic handle only.



5. Place food in the jug.
Note measuring scale (A).
Never run the appliance at no-load.



WARNING



Risk of injury when processing hot liquids. Liquids may splash when being processed.

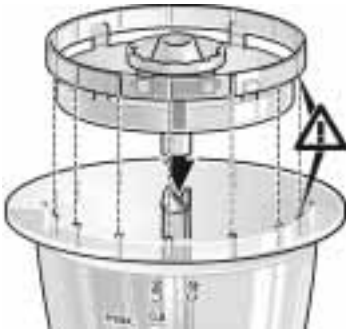
Add and process max. 2 Cups/17.5 oz/ 0.5 litre of frothing or hot liquid in a plastic jug.



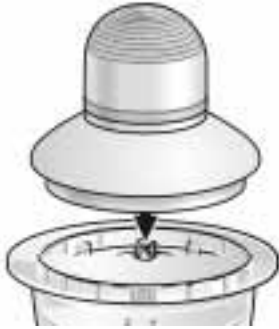
CAUTION



The cutter is not suitable for grinding coffee beans, cutting radishes or grinding sugar. Before processing food, remove all hard parts (e.g. remove sinews, gristle and bones from meat).



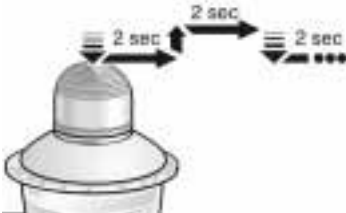
6. Attach the cover – do not fit askew!
The appliance cannot be operated until the cover has been attached correctly.



7. Attach the motor unit, lock into position.
The appliance will not start if the motor unit is not locked into position correctly.



8. Insert the power plug.
9. Hold the jug with one hand and press onto the motor unit with the other hand.



Continuous operation for cutting food finely
or
Intermittent operation for dicing e.g. onions or fruit.



CAUTION



When switched off the appliance continues running briefly.
Wait until the appliance stops.

After using the appliance

1. Pull out the power plug.
2. Remove the motor unit.
3. Remove the cover.
4. Take out the tool,



WARNING



Risk of injury from sharp blades.
Take hold of the blades by the plastic handle only.

5. then remove the food.

Cleaning the appliance



CAUTION



Never immerse the motor unit in water and do not clean in the dishwasher.

Do not use a steam cleaner!

Note: Do not use abrasive cleaning agents as these will damage the surfaces.

1. Pull out the plug.
2. Wipe the motor unit with a damp cloth; if required, use a little washing-up liquid. Dry immediately.
3. Clean the tools, jug and cover in the dishwasher or with a brush under running water.



WARNING



Risk of injury from sharp blades.
Never clean the blades with bare hands. Use a brush. Take hold of the blades by the plastic handle only.

Note: If processing e.g. red cabbage, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.

After cutting onions or garlic, clean the jug immediately.

1. Wind the power cord around the motor unit.

Storage



Practical tips and recipes



The following tips may help you operate the appliance more easily and obtain better results.

Before processing,

- cut meat, cheese, raw fruit or vegetables into approx. 1 cm/½ in cubes.
- Wash herbs, remove stalks and dry briefly.
- Chill cheese in the refrigerator.
- Cut dry bread into pieces.
- Remove gristle, bones and sinews from meat.

The times indicated in the following table are approximate values depending on the quantity and degree of fineness required.

Shorter ON time	Smaller quantity and/or lower degree of cutting
Longer ON time	Larger quantity and/or higher degree of cutting

Food	Maximum quantity	Number of intervals (I)	Time/seconds
			
Parsley	30 g / 1 oz	5 – 15 (I)	
Garlic, onions	150 g / 5½ oz	5 – 10 (I)	
Fruit/vegetables	200 g / 7 oz	10 – 15 (I)	
Almonds/walnuts	200 g / 7 oz		20 – 30 s
Cheese	150 g / 5½ oz		20 – 30 s
Meat	200 g / 7oz		15 – 25 s
Baby food	200 g / 7 oz		10 – 20 s
Pancake mixture	0.7 l / 1¼ pt		30 – 45 s
Cocktails	0.8 l / 1 pt 8 fl oz		30 s

Vegetable soup

Ingredients

1 carrot and one small piece of celery, leek, courgettes, cauliflower or another type of vegetable, 1 medium-sized boiled potato, $\frac{3}{4}$ l / 1 $\frac{1}{2}$ pt meat stock, parsley, basil (if required), salt, black pepper, 100 g / 4 oz sweet cream, 1 egg yolk

Preparation

1. Prepare, wash and cut the vegetables into large pieces.
2. Bring the meat stock and vegetables to the boil.
3. Pour the boiled soup and vegetables into the jug and purée.
4. Pour the puréed soup back into the pan and season with herbs, salt and pepper.
5. Mix egg yolk and sweet cream and stir into the soup. Do not allow to boil.

Milk shake

Ingredients

300 ml / $\frac{1}{2}$ pt cold milk, 100 g / 4 oz strawberries or other fruit, a few drops of vanilla essence + 1 tbs of sugar, 2–3 tbs. vanilla ice cream

Preparation

1. Put all ingredients in the jug and blend for approx. 30 sec.
2. Serve immediately.

Salad dressing

Ingredients

200 g / 7 oz soured cream, 200 g / 7 oz yoghurt, 3 garlic cloves, 2–3 tbs. tomato sauce, pinch of salt, sugar, 3–6 tbs. vinegar

Preparation

1. Put all ingredients in the jug and blend for approx. 20 sec.

Note: After cutting onions or garlic, clean the jug immediately.

Honey butter

Ingredients

30 g / 1 oz butter (from refrigerator), 100 g / 3 $\frac{1}{2}$ oz honey (room temperature)

Preparation

1. Put butter and honey in the jug and blend for approx. 5 sec.

BOSCH Small Appliance Warranty

BSH Home Appliances ("BOSCH") warrants all new small appliances to be free from original defects in design, materials and workmanship for one (1) year after the sale to the original owner.

Within the stated warranty period, BOSCH will repair or replace, at its sole option, any small appliance or parts thereof which prove defective under the conditions of normal use and service at no charge to you. It is the owner's responsibility to return the appliance for repair. Repaired and replacement small appliances and parts shall be the same or as close in appearance as possible to the original for the purposes of this warranty.

Should you require service of your BOSCH small appliance, please contact customer service at 1-866-44-BOSCH. Repair of BOSCH appliances should only be performed by qualified technicians. This warranty is limited to the original consumer purchase and is not transferable. Specifically excluded from this warranty are failures caused by accident, misuse, neglect, abuse, including tampering, use of frequency or voltage other than marked on the product, and use for commercial purposes.

To the extent allowed by law, this warranty sets out your exclusive remedies, whether for negligence or otherwise. BOSCH will not be liable for any consequential or incidental damages, losses or expenses. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER EXPRESSED WARRANTIES. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESSED WARRANTY IS EFFECTIVE. BOSCH DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BOSCH. Some states do not allow limitations on how long implied warranties last or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

Looking for more information about BOSCH products?

Visit our Web site: www.boschsmallappliances.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des mesures de sécurité élémentaires telles que celles énumérées ci-après :

- 1.** LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
- 2.** Surveillez les enfants de près lorsque vous utilisez l'appareil en leur présence ou leur en confiez l'utilisation.
- 3.** Evitez de toucher les pièces mobiles.
- 4.** Pour vous protéger du risque de choc électrique, ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- 5.** Débranchez la fiche mâle de la prise de courant lorsque l'appareil ne sert pas, avant de monter ou démonter ses accessoires, et avant de le nettoyer.
- 6.** N'utilisez pas un appareil ménager dont le cordon ou la fiche s'est abîmé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il a chuté ou s'est endommagé d'une manière quelconque. Retournez l'appareil au centre de service après-vente agréé le plus proche qui le contrôlera, le réparera ou effectuera des réglages électriques ou mécaniques.
- 7.** L'emploi d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- 8.** N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- 9.** Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser des bords de la table ou du plan de travail.
- 10.** Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces très chaudes, celles de la cuisinière comprises.
- 11.** La lame est très tranchante, manipulez-la avec soin.
- 12.** Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais la lame de coupe sur la base sans mettre d'abord le bol correctement en place.

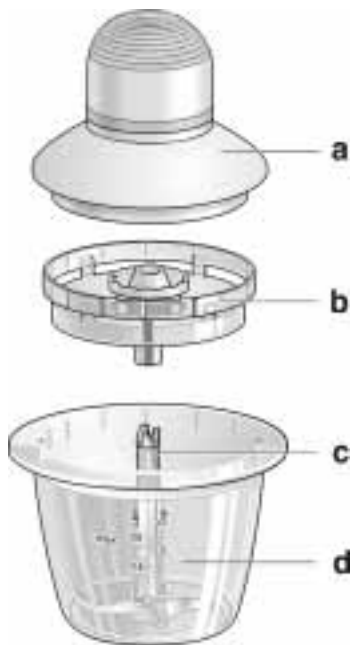
13. Assurez-vous que le couvercle a été fermement verrouillé avant de faire marcher.
14. Il faut que le bol soit en place avant de remplacer les lames de coupe.
15. Ne tentez pas de rendre inopérant le mécanisme de verrouillage du couvercle.
16. Le présent appareil comporte une fiche mâle à détrompeur (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche mâle ne peut rentrer que d'une seule manière dans une prise de courant à détrompeur. Si la fiche mâle ne rentre pas complètement dans la prise, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, adressez-vous à un électricien qualifié. Ne modifiez surtout pas la fiche.

PRENEZ CONNAISSANCE DES PRÉSENTES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES.

RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

Remarque : la puissance maximale de l'appareil est basée sur l'accessoire développant la plus forte charge (puissance ou intensité) ; les autres accessoires peuvent demander nettement moins de puissance ou intensité.

Présentation de votre nouvel appareil



Le **MMR 0800 UC** comprend les éléments suivants :

a. Bloc moteur

Il sert allumer et éteindre l'appareil et à changer de mode d'utilisation : changing the operating mode:

 Marche continue

= Appuyez sur le bloc moteur

 Marche intermittente (I)

= Appuyez sur le bloc moteur, maintenez-le appuyé, relâchez-le, réappuyez, maintenez-le appuyé, relâchez-le, et ainsi de suite.

b. Couverture

Il sert à étancher le bol et à verrouiller l'accessoire. Assurez-vous que le couvercle est fermement attaché !

c. Lame

Cette lame sert à hacher par ex. les herbes culinaires, les oignons, les fruits, les légumes, le fromage et la viande.

d. Bol

Ce bol est en **matière plastique**

Capacité du bol : 3,5 tasses max. / 0,8 litres

Utilisation de l'appareil

1. Nettoyez l'appareil et les accessoires avant de l'utiliser pour la première fois.
2. Déroulez complètement le cordon d'alimentation électrique.
3. Placez le bol sur une surface de travail lisse et propre.
4. Insérez l'accessoire dans le bol.



PRUDENCE



Les lames sont tranchantes, vous risquez de vous blesser. Ne saisissez les lames que par leur poignée en plastique.

5. Placez les aliments à hacher dans le bol. Servez-vous de l'échelle graduée pour doser la quantité. Ne faites jamais tourner l'appareil sans rien dans le bol.



PRUDENCE



Ne versez et ne traitez dans le bol qu'au maximum 2 tasses / 17,5 oz / 0,5 litres de liquide moussant ou très chaud. Prudence lorsque vous traitez des liquides très chauds. Ils risquent d'éclabousser lorsque l'accessoire tourne.



AVERTISSEMENT



La lame ne convient pas pour mouliner du café, couper des radis ou broyer du sucre. Avant de traiter des aliments, retirez-en toutes les parties dures (par ex. les tendons de la viande, les cartilages ou les os).



6. Fixez le couvercle – Veillez à le présenter bien droit. L'appareil ne peut pas démarrer tant que le couvercle n'a pas été fixé correctement.

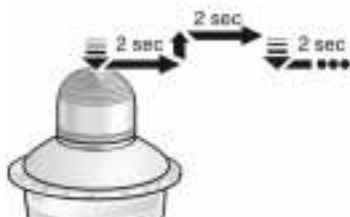


7. Fixez le bloc moteur puis verrouillez-le en position. L'appareil ne peut pas démarrer tant que le bloc moteur ne s'est pas verrouillé correctement en position.



8. Insérez la fiche mâle dans la prise de courant.
9. Maintenez le bol d'une main et appuyez sur le bloc moteur avec l'autre main.

Laissez le moteur tourner en permanence pour hacher les aliments finement
ou
laissez-le tourner par intermittence pour hacher grossièrement des oignons ou des fruits.



AVERTISSEMENT



Lorsque vous relâchez le moteur, il s'éteint mais continue de tourner brièvement. Attendez toujours que l'accessoire se soit entièrement immobilisé.

Après l'utilisation de l'appareil

1. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
2. Retirez le bloc moteur.
3. Retirez le couvercle.
4. Retirez l'accessoire.



PRUDENCE



Vous risquez de vous blesser avec les lames tranchantes. Ne saisissez les lames que par le manche en plastique seulement.

5. Ensuite seulement, retirez les aliments hachés.

Nettoyage de l'appareil



AVERTISSEMENT



Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le lavez jamais au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur !

Remarque : n'utilisez jamais de détergents récurants car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.

1. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
2. Essuyez le moteur avec un chiffon humide ; si nécessaire, vous pouvez humecter le chiffon avec de l'eau additionnée d'un savon doux. Séchez immédiatement.
3. Vous pouvez laver les accessoires, le bol et le couvercle au lave-vaisselle ou avec une brosse sous l'eau du robinet.



PRUDENCE



Vous risquez de vous blesser avec les lames tranchantes. Ne nettoyez jamais les lames avec les mains nues. Servez-vous d'une brosse. Ne saisissez les lames que par leur manche en plastique uniquement.

Remarque : si vous hachez par ex. du chou rouge, les pièces en plastique vont prendre une teinte rouge que vous ferez partir ensuite avec quelques gouttes d'huile de cuisine.

Nettoyez le bol immédiatement après avoir haché des oignons ou de l'ail.

1. Enroulez le cordon d'alimentation autour du bloc moteur.

Rangement



Conseils pratiques et recettes

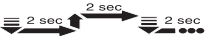

Les conseils suivants pourront vous aider à utiliser l'appareil plus facilement et obtenir de meilleurs résultats.

Avant de traiter

- de la viande, du fromage, des fruits crus ou des légumes : découpez-les en cubes d'env. 1 cm/1/2.
- des herbes culinaires : enlevez les tiges et séchez-les brièvement.
- du fromage : mettez-le à refroidir au réfrigérateur.
- du pain sec : brisez-le en morceaux.
- de la viande : retirez-en les cartilages, les os et les tendons.

Les temps indiqués dans le tableau ci-dessous sont approximatifs et dépendent de la quantité et du degré de finesse de hachage voulu.

Durée de marche assez brève	Moindre quantité et/ou moindre finesse de hachage
Durée de marche assez longue	Plus grande quantité et/ou plus grande finesse de hachage

Aliment	Quantité maximale	Nombre d'intervalles (I)	Temps / secondes
			
Persil	30 g / 1 oz	5 – 15 (I)	
Ail, oignons	150 g / 5 1/2 oz	5 – 10 (I)	
Fruits, légumes	200 g / 7 oz	10 – 15 (I)	
Amandes, noix	200 g / 7 oz		20 – 30 s
Fromage	150 g / 5 1/2 oz		20 – 30 s
Viande	200 g / 7 oz		15 – 25 s
Aliments pour bébés	200 g / 7 oz		10 – 20 s
Pâte à crêpes	0,7 l / 1 1/4 pt		30 – 45 s
Cocktail	0,8 l / 1 pt 8 fl oz		30 s

Soupe de légumes

Ingrédients

1 carotte et 1 petit morceau de céleri, un poireau, des courgettes, un chou-fleur et/ou un autre type de légume, 1 pomme de terre de taille moyenne, cuite à l'eau, $\frac{3}{4}$ de litre / 1 $\frac{1}{2}$ pinte de bouillon de viande, du persil, du basilic (si nécessaire), sel, poivre noir, 100 g / 4 oz de crème fraîche, 1 jaune d'œuf.

Préparation

1. Préparez, lavez et découpez les légumes en gros morceaux.
2. Portez le bouillon de viande et les légumes à ébullition.
3. Versez la soupe et les légumes dans le bol et réduisez-les en purée.
4. Reversez la soupe ainsi réduite en purée dans la casserole puis assaisonnez-la avec les herbes culinaires, le sel et le poivre.
5. Battez les jaunes d'œuf avec la crème fraîche et incorporez-les ensuite dans la soupe. Veillez bien à ce que la soupe ne bouillisse pas.

Milk shake

Ingrédients

300 ml / $\frac{1}{2}$ pt de lait froid, 100 g / 4 oz de fraises ou d'autres fruits, quelques gouttes d'essence de vanille + 1 cuiller à soupe sucre, 2–3 cuillers à soupe de crème glacée.

Préparation

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol et mélangez pendant 30 secondes env.
2. Servez immédiatement.

Sauce pour salade

Ingrédients

200 g / 7 oz de crème aigre, 200 g / 7 oz de yaourt, 3 gousses d'ail, 2–3 cuillers à soupe de sauce tomate, une pincée de sel, du sucre, 3 à 6 cuillers à soupe de vinaigre.

Préparation

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol et mélangez pendant env. 20 secondes.

Remarque : après avoir haché les oignons et l'ail, nettoyez le bol immédiatement.

Beurre miellé

Ingrédients

Prenez 30 g / 1 oz de beurre (sortant du réfrigérateur), 100 g / 3 ½ oz de miel (à la température ambiante)

Préparation

1. Placez le beurre et le miel dans le bol et mélangez pendant env. 5 secondes

Garantie BOSCH applicable aux petits appareils

BSH Home Appliances (ci-après abrégé «BOSCH») garantit, pendant une période d'un (1) an consécutive à la vente au propriétaire d'origine, que tous les petits appareils neufs d'origine sont exempts de vices de conception, de matière et de fabrication.

Au cours de la période de garantie susmentionnée, BOSCH réparera ou remplacera gratuitement, selon le libre choix de BOSCH, tout petit appareil ou parties/pièces de celui-ci qui se seront avérées défectueuses dans des conditions normales d'usage et de fonctionnement. Il incombe au propriétaire de l'appareil l'envoyer en réparation. Les petits appareils réparés ou remplacés et leurs pièces seront identiques ou d'une ressemblance proche aux petits appareils et pièces d'origine couverts par cette garantie.

Si votre petit appareil BOSCH doit être examiné par le service après-vente, veuillez contacter notre service-clients au 1-866-44-BOSCH. Les réparations des appareils BOSCH ne pourront être confiées qu'à des techniciens qualifiés.

Cette garantie est limitée à l'achat par le client d'origine et n'est pas transférable. La présente garantie exclut expressément tous les dérangements causés par un accident, un emploi non conforme, la négligence, des manipulations inexpertes, par l'emploi sous un voltage et une fréquence autres que ceux indiqués sur le produit, et par l'emploi à des fins professionnelles.

Dans les limites stipulées par la loi, la présente garantie ne couvre pas les réparations effectuées par vous-même, par négligence ou pour motifs divers. BOSCH ne pourra pas être tenu responsable de tous dommages, pertes ou coûts consécutifs ou accessoires. LA PRESENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES AUTRES GARANTIES EXPLICITES. TOUTE GARANTIE LEGALE IMPLICITE, DE COMMERCIALISABILITE ET D'ADEQUATION A UN BUT PRECIS OU D'APTITUDE DIVERSE NE DEPASSERA PAS EN DUREE CELLE DE LA GARANTIE PRESENTEMENT CONSENTIE. BOSCH DECLINE TOUTE RESPONSABILITE DES DOMMAGES ACCESSOIRES ET CONSECUTIFS.

Toute altération, modification ou amendement à la présente garantie demeurera sans effet sauf si un responsable BOSCH l'a confirmé(e) par écrit. Certains Etats ne permettent pas de limiter la durée des garanties implicites ni d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou consécutifs, raison pour laquelle les limitations et exclusions ne s'appliquent peut-être pas à votre cas. La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez détenir des droits variant d'un Etat à l'autre.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al emplear electrodomésticos deben observarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes precauciones:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. Se necesita una mayor atención si se usa el equipo estando cerca de los niños.
3. Evite el contacto con las partes en movimiento.
4. No sumerja ni ponga la unidad motriz en el agua u otros líquidos a fin de evitar el riesgo de descargas eléctricas.
5. Desenchúfelo mientras no está en uso, cuando se colocan o se quitan partes y antes de limpiarlo.
6. No haga funcionar el electrodoméstico si el cable o el enchufe están averiados o si ha habido problemas en el funcionamiento. Lleve el electrodoméstico al servicio autorizado más cercano si requiere examinarlo, repararlo o ajustarlo eléctrica o mecánicamente.
7. El uso de accesorios no recomendados o provistos por el fabricante del electrodoméstico puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No lo haga funcionar a la intemperie.
9. No deje el cable colgando de la mesa o de la superficie de trabajo.
10. No deje que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluso la cocina.
11. Las cuchillas son filosas. Trátelas con cuidado.
12. Para reducir el riesgo de lesiones, coloque siempre la cuchilla de corte sobre la base, estando el cuenco correctamente colocado en su lugar.

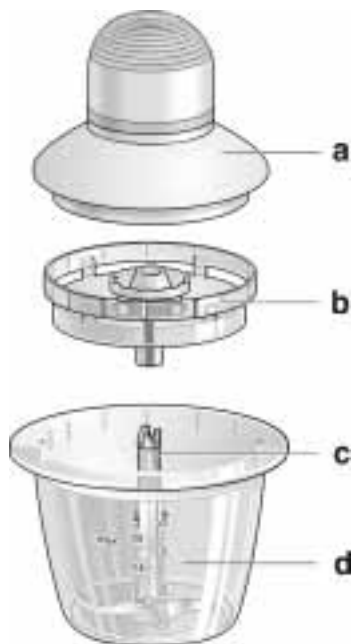
13. Asegúrese que la cubierta esté correctamente colocada y trabada en su lugar, antes de poner en funcionamiento el electrodoméstico.
14. El cuenco debe estar colocado antes de reemplazar la hojas de cuchillas.
15. No intente vencer el mecanismo de acoplamiento de la cubierta.
16. El electrodoméstico posee una enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el peligro de descargas eléctricas, este enchufe debe conectarse exclusivamente a una tomacorriente también polarizado. Si el enchufe no penetra completamente en el tomacorriente, de vuelta el enchufe. Si aún no se conecta correctamente, llame a un electricista calificado. No modifique el enchufe de modo alguno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

Nota: el accesorio que presenta la mayor carga, es aquél que consume la máxima potencia (energía o corriente). Otros accesorios, también recomendados, puede que drenen una cantidad significativamente menor de energía o corriente.

Su nuevo electrodoméstico



El MMR 0800 UC con

a. la unidad motriz

para encender y apagar el electrodoméstico y cambiar los modos de funcionamiento:

 + marcha continua

= presione la unidad motriz hacia abajo

 + marcha intermitente (!)

= presione la unidad motriz hacia abajo y sujétela allí, suéltela, presione hacia abajo y sujétela, suéltela

b. la cubierta

para cerrar la jarra y asegurar la herramienta.

¡Asegúrese que la cubierta está correctamente colocada!

c. cuchilla

cuchilla para cortar, p. ej. hierbas, cebollas, frutas, verduras, queso y carne.

d. Jarra

confeccionada de **plástico**

capacidad: 3,5 tazas como máx. / 0,8 litros)

Manejo del electrodoméstico

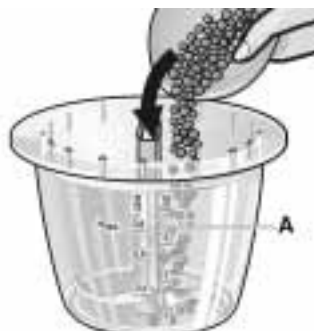
1. Limpie el electrodoméstico antes de su primer uso.
2. Desenrolle completamente el cable.
3. Coloque la jarra sobre una superficie de trabajo lisa y limpia.
4. Coloque la herramienta dentro de la jarra.



¡CUIDADO!



Existe riesgo de lesiones debido a las cuchillas filosas.
Coja las cuchillas de la manija de plástico exclusivamente.



5. Coloque los alimentos en la jarra.
Tenga en cuenta la escala de medición (A)
El electrodoméstico no debe marchar sin carga.



¡CUIDADO!



Agregue y procese un máximo de 2 tazas / 17,5 onzas / 0,5 litros de líquidos espumosos o calientes en la jarra plástica.

Tenga cuidado cuando procesa líquidos calientes. Éstos pueden salpicar durante el procesamiento.



¡ADVERTENCIA!



El cortador no es apto para moler café, cortar rábano o moler azúcar. Antes del proceso, quite todas las partes duras (p. ej. nervios, cartílago o huesos de la carne).



6. Asegure la cubierta. ¡No la coloque en posición oblicua! El electrodoméstico no se pondrá en marcha hasta tanto la cubierta no esté correctamente colocada.



7. Sujete la unidad motriz; trábela en la posición correcta. El electrodoméstico no se pondrá en marcha hasta tanto la unidad motriz no esté correctamente colocada.



8. Conecte el enchufe.

9. Sostenga la jarra con una mano y presiónela sobre el motor con la otra.

Funcionamiento continuo para un picado fino de los alimentos

ó

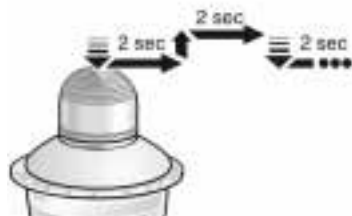
marcha intermitente para cortar en trozos, p. ej. cebollas o fruta.



¡ADVERTENCIA!



Cuando pare el electrodoméstico, seguirá marchando brevemente. Espere a que se detenga.



Después de usar el electrodoméstico

1. Desconecte el enchufe.
2. Quite la unidad motriz.
3. Quite la cubierta.
4. Extraiga la herramienta.



¡CUIDADO!



Existe riesgo de lesiones debido a las cuchillas filosas. Peligro de lesiones debido a las cuchillas. Sostenga las cuchillas de la manija de plástico únicamente.

5. Quite luego los alimentos.

Limpieza del electrodoméstico



¡ADVERTENCIA!



La unidad motriz no debe sumergirse en agua ni lavarse en el lavavajillas.
¡No utilice limpiadores a vapor!

Nota: No utilice agentes de limpieza abrasivos. Éstos dañan las superficies.

1. Desconecte el enchufe.
2. Fregue la unidad motriz con un paño suave. Si hace falta, utilice un poco de detergente lavaplatos. Seque inmediatamente.
3. Limpie las herramientas, la jarra y la cubierta en el lavaplatos o con un cepillo bajo agua corriente.



¡CUIDADO!



Existe riesgo de lesiones debido a las cuchillas filosas. Nunca limpie las cuchillas con las manos. Utilice un cepillo. Sostenga las cuchillas de la manija de plástico.

Nota: si se procesan p. ej. repollo colorado, las partes de plástico cambiarán de color debido a una película fina que puede eliminarse con unas gotas de aceite comestible.

Limpie inmediatamente la jarra si ha cortado cebollas o ajo.

1. Enrolle el cable alrededor de la unidad motriz.

Almacenamiento



Consejos y recetas prácticas



Los consejos siguientes intentan ayudarle a utilizar el electrodoméstico con mayor facilidad, obteniendo mejores resultados.

Antes del procesamiento:

- corte la carne, queso, fruta cruda o verduras en cubos de aprox. 1,5 cm de lado.
- Lave la hierbas, quite los tallos y séquelas brevemente.
- Enfríe el queso en la nevera.
- Corte el pan seco en trozos.
- Quite el cartílago, hueso y tendones de la carne.

Los tiempos indicados en la tabla siguiente son valores aproximados, dependiendo de la cantidad y grado de picado deseado.

Tiempos de encendido más breves	Cantidades más pequeñas y / o menor grado de picado
Tiempos de encendido más prolongados	Mayor cantidad y / o mayor grado de picado

Alimento	Cantidad máxima	Número de intervalos (I)	Tiempo en segundos
			
Perejil	30 g / 1 oz	5 – 15 (I)	
Ajo, cebollas	150 g / 5½ oz	5 – 10 (I)	
Frutas o verduras	200 g / 7 oz	10 – 15 (I)	
Almendra o nueces	200 g / 7 oz		20 – 30 s
Queso	150 g / 5½ oz		20 – 30 s
Carne	200 g / 7oz		15 – 25 s
Alimento para bebés	200 g / 7 oz		10 – 20 s
Alimento para bebés	0,7 l / 1¼ pt		30 – 45 s
Cócteles	0,8 l / 1 pt 8 fl oz		30 s

Sopa de verduras

Ingredientes

1 zanahoria y un trozo pequeño de apio, puerro, calabacín, coliflor u otros tipos de verduras, media patata hervida, $\frac{3}{4}$ l / 1 $\frac{1}{2}$ pinta de caldo de carne, perejil, basilio (si desea), sal, pimienta negra, 100 g / 4 onzas de nata 1 yema de huevo.

Preparación:

1. Prepare, lave y corte las verduras en trozos grandes.
2. Haga hervir el caldo de carne y las verduras.
3. Vierta la sopa hervida y las verduras en la jarra y píquela.
4. Vierta la sopa picada nuevamente en la fuente y aderécela con condimentos, sal y pimienta.
5. Mezcle la yema de huevo y la nata, introduciéndola luego en la sopa revolviendo. No deje hervir la sopa.

Licudo de leche

Ingredientes

300 ml / $\frac{1}{2}$ pinta de leche fría, 100 g / 4 onzas fresas u otras frutas, algunas gotas de esencia de vainilla + 1 cucharadita de azúcar, 2 a 3 cucharaditas de helado de vainilla.

Preparación

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra y licue durante aproximadamente 30 segundos.
2. Sírvalo inmediatamente.

Aderezo para ensaladas

Ingredientes

200 g / 7 onzas de nata ácida, 200 g / 7 onzas de yogur, 3 dientes de ajo, 2 a 3 cucharaditas de salsa de tomates, una pizca de sal, azúcar, 3 a 6 cucharaditas de vinagre.

Preparación

1. Coloque todos los ingredientes en la jarra y mezcle durante aproximadamente 20 segundos.

Nota: Limpie inmediatamente la jarra después de picar ajo o cebollas.

Manteca con miel

Ingredientes

30 g / 1 onza de manteca (de la nevera), 100 g / 3 ½ onzas de miel (a temperatura ambiente)

Preparación

1. Coloque la manteca y la miel en la jarra y mezcle aproximadamente durante 5 segundos.

Declaración de Garantía para Electrodomésticos ligeros BOSCH

BSH Home Appliances («Bosch») garantiza por un (1) año a partir de la fecha de venta al primer propietario todos los electrodomésticos ligeros nuevos respecto de defectos originados por diseño, materiales y fabricación.

Dentro del período de vigencia de la garantía, BOSCH reparará o reemplazará (según su opinión) gratuitamente cualquier electrodoméstico o parte del mismo que presente defectos en condiciones de uso y servicio domiciliario normal. Es responsabilidad del propietario llevar a reparar la unidad. A los efectos de la garantía, las unidades reparadas o reemplazadas y sus partes deben ser idénticas a las originales o bien tan semejantes como sea posible.

Si se requiere reparar el electrodoméstico BOSCH, dirigirse al servicio a clientes al 1-866-44-BOSCH. Las reparaciones de las unidades Bosch deben ser realizadas exclusivamente por técnicos calificados.

Esta garantía está limitada al primer comprador consumidor y no es transferible. Se excluyen específicamente de esta garantía defectos o daños provenientes de accidentes, alteración, uso inadecuado, abuso, instalación inadecuada, trabajos de servicio no autorizado o instalación en una frecuencia o voltaje de red diferente del especificado en la chapa de características y el uso para propósitos comerciales.

Dentro del marco de la ley esta garantía excluye sus reparaciones exclusivas, ya sea por negligencia u otro tipo. BOSCH no se hace responsable de ningún daño ocasionado o incidental, pérdidas o gastos. ESTA GARANTÍA VALE EN LUGAR DE TODA OTRA GARANTÍA EXPLÍCITA. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLICADAS POR LA LEY, SEAN DE COMERCIALIZACIÓN Y APTITUD PARA USOS PARTICULARES O DE OTRA CLASE SERÁN EFECTIVAS SÓLO DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA. BOSCH NO ASUME RESPONSABILIDAD ALGUNA POR DAÑOS INCIDENTALES O DERIVADOS.

No se reconocerá ningún intento de alterar, modificar o enmendar esta garantía, a menos que lo autorice por escrito un funcionario de BOSCH. Algunos estados no permiten limitaciones en la duración de la garantía o en las exclusiones o limitaciones de daños incidentales o derivados, de modo que las limitaciones y exclusiones precedentes pueden no tener aplicación para Usted. Esta garantía le da derechos legales específicos y Usted puede tener otros derechos que varían de estado a estado.

Tipo MMR0800UC
127V 60Hz 100W

BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Avenue
Huntington Beach, CA 92649
USA

Web site: www.boschsmallappliances.com

Customer Service (toll free): 1-866-44BOSCH (1-866-442-6724)

Appelez le service-client (gratuit) : 1-866-44BOSCH (1-866-442-6724)

Servicio al cliente (libre de cargo): 1-866-44BOSCH (1-866-442-6724)